

FICHA DE CATA

**VISTA:** Rojo picota oscuro, toques teja viva y bordes brillantes que apuntan longevidad.

**NARIZ:** Fruta negra madura, con notas ácidas a frutas rojas silvestres y fondo balsámico (regaliz y anises) Avellanas tostadas, pastelería. Albaricoques.

**BOCA:** Comienzo fresco e incisivo, con taninos elegantes, dulces y pulidos. Moras maduras y albaricoques frescos. El roble es complejo –vainilla, pimienta, canela- y ensalza la fruta del vino. Retrogusto a vendimia. Muy largo y elegante, con un persistente fondo balsámico muy refrescante.

FICHA TÉCNICA

**Origen:** Briones, La Rioja Alta, D.O.C. Rioja.

**Variedades de uva:** Principalmente Tempranillo (97%), y Graciano.

**Viñas:** Viñas muy viejas –casi cuarenta años de media– de Briones.

**Grado alcohólico:** 13,% vol.

**Elaboración:** Fermentación tumultuosa a 30° C., con remontados y bazuqueos frecuentes, durante mas de dos semanas. La fermentación maloláctica se inicia de forma espontánea y transcurre y acaba perfectamente. Suave clarificación antes de pasar a barricas.

**En roble:** Más de dos años en sesenta barricas nuevas de Murúa de roble americano y 23 de roble francés Allier. El vino fue trasegado cada seis meses, rellenando cada barrica a rebosar con el mismo vino para reducir oxidación.

**Embotellado:** Embotellamos 24.779 botellas de nuestro Reserva de 1998 en la primavera del año 2002.

**La cosecha:** La vendimia comenzó bastante tarde, con los niveles adecuados de maduración y color en las uvas. El Consejo Regulador de la D.O.C. Rioja consideró la añada de 1998 como “Muy Buena”.



**Miguel Merino Reserva 1998:** Vino tinto seleccionado para ser servido en recepciones oficiales en el Palacio de Santa Cruz, sede del Ministerio de Asuntos Exteriores de España.



Decanter World Wine Awards (Reino Unido): “Los mejores vinos del Mundo”. Miguel Merino Reserva 1998 obtiene una medalla de bronce y es listado entre los cincuenta mejores vinos de España.